Œnobois

Pentru uz oenologic

Mini Sticks Œnobois

Segmente de stejar franţuzesc de calitate, uscate natural în aer liber timp de 24 de luni, Mini Sticks-urile îmbină complexitatea rezultatelor organoleptice ale Sticks-urilor Œnobois® cu uşurinţa utilizării chips-urilor. Segmentele paralelipipedice (2,2cm x 30cm) care compun Mini Sticks-urile permit o extracţie lentă şi progresivă conferind o fineţe organoleptică echivalentă a celei obţinute într-o maturare în butoi de stejar.

INTERES OENOLOGIC

> **Aporturi progresive şi durabile:** forma paralelipipedică a **Mini Sticks**-urilor favorizează difuzia progresivă a compuşilor lemnului şi măreşte reacţia de polimerizare dintre lemn şi vin. Efectele asupra vinului sunt stabile în timp.

> **Aport precis şi echilibrat:** Secţiunea pătrată a **Mini Sticks**-urilor amplifică efectul gradual de prăjire obţinut prin coacere, astfel că imită efectul butoiului. Aceste criterii tehnice permit de asemenea protejarea taninurilor elagice de calitate care joacă un rol primordial asupra structurii şi a sucrozităţii vinurilor.

PRODUSELE

Mini Sticks-urile dzvoltă caractere organoleptice unice:
- Volum excepţional al atacului,
- Fineţe aromatică care scoate în evidenţă fructul,
- Lungime în gură şi complexitate.

Prăjire High Light: fructe proaspete şi crocante, structură discretă şi rotunjime.
Prăjire Mediu: note de caramel şi de vanille dulce.
Prăjire Mediu Plus: amandină coaptă, fructe uscate, moka.

MODE DE UTILIZARE ŞI RECOMANDĂRI

> Utilizarea Mini Sticks-urilor este directă şi simplă, fără a necesita nici un echipament, prin imersarea directă a plaselor de infuzare în vinul sau mustul de tratat. Plasele pot fi agăţate cu sfoara de legătură în cărligele cisternei, dacă aceasta este prevăzută cu cârlige de ataşare.

> **Vinuri albe:** Utilizare recomandată la începutul fermentaţiei. Este posibilă utilizarea în timpul maturării, în prezenţa depunerilor fine şi cuplate cu batonări.
– **Doza tradiţională:** 1 plasă de infuzare Mini Sticks-uri pentru 20-25 hL funcţie de intensitatea aromatică dorită.

> **Vinuri roşii:** Aplicare posibilă în timpul fermentaţiei dar şi în timpul maturării. Încorporarea cât mai timpurie este recomandată atunci când se caută un efect de mascare şi de tratare a unor defecte.
– **În FA** pentru a beneficia de efectele structurante şi de revelare de fructe dulci ale interacţiunii drojdii/lemne.
– **În FML** pentru favorizarea interacţiunii dintre bacteriile lactice şi precursorii de arome prăjite şi vanilate.
– **În maturare**, posibil de la efectuarea primului pritoc. Poate fi cuplat cu aport de oxigen şi cu agitări ale vinului, funcţie de recomandările consultantului oenolog.
– **Doza tradiţională:** 1 plasă de infuzare Mini Sticks-uri pentru 10-15 hL funcţie de timpul disponibil şi de intensitatea aromatică dorită.

> **Timp de contact între 4 şi 8 luni.** Timp de contact optim: 5 luni.

AMBALARE

> **Carton netratat conţinând 2 plase de infuzare**, fiecare conţine 60 bucăţi Mini Sticks, înfoliate în film plastic, certificat alimentar, pentru protejarea lemnului.

CALITATEA ŞI TRASABILITATEA STICKS-urilor Œnobois

Stejarul franţuzesc selecţionat pentru Sticks-urile Œnobois provine exclusiv din păduri franceze din speciile *Quercus Robur* şi *Quercus Petraea*. Trasabilitatea certificată de Lamothe-Abiet permite garantarea originii precise a stejarului utilizat cât şi a uscării naturale a lemnului în aer liber cu durată de minim 24 de luni.

DEPOZITARE

Păstraţi în ambalajul original ermetic închis înstr-un spaţiu climatizat şi uscat, ferit de lumină şi ferit de contactul cu produse chimice (fungicide, pesticide, produse de curăţire…), de produse pe bază de clor, de produse pentru tratarea lemnului, etc.

SR 02/07/2013

Lamothe-Abiet
Z.A. Actipolis
Avenue Ferdinand de Lesseps
33610 CANÉJAN / BORDEAUX
Tél. 33 (0)5 57 77 92 92

in România prin GAMA SERV srl, 0214505280; 0720113311; 0723621099
e-mail: office@gama-serv.ro; www.gama-serv.ro

www.lamothe-abiet.com